RALADOR DE QUEIJO
RALLADOR DE QUESO

RQ-15

G.PANIZ®

Manual de Instrução

Manual de instrucción

e

y

Termo de Garantia

Término de garantía

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos G.Paniz, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

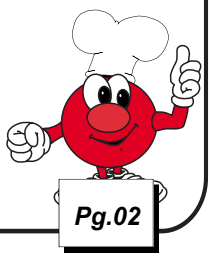
Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, **G.Paniz**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: *Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.*

Ralador de Queijo: *A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 6.*

Esquema Elétrico: *Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Mono verificar a partir da pág 10.*

Riscos: *Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.*

Segurança: *Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.*

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60 kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: *Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.*

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: *Seu equipamento possui acoplado a tampa do bocal componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.*

Utilização do Aparelho: *Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seus componentes.*

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 6.

Manutenção: *Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 09.*

Vida Útil: *A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos.*

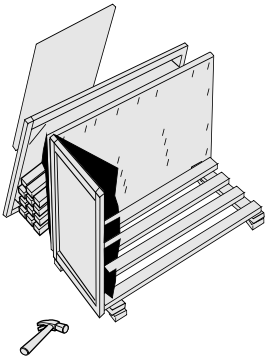
- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

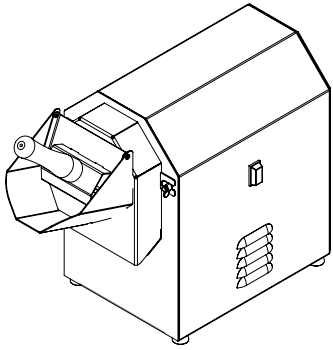
Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

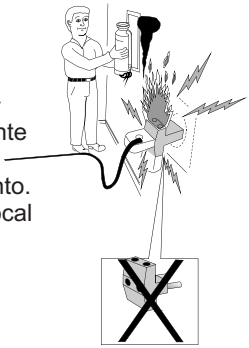
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.





INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:



- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetado como Ralador de Queijo, é um equipamento versátil que desempenha várias funções, tais como ralar e desfiar vegetais, cenoura, beterraba, rabanete, côco e queijo. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

O Ralador de Queijo RQ-15 é fabricado em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, e gabinete totalmente fechado. Possui bocal e tampa em aço inox 304, discos em aço inox 430 e rolamentos blindados.

Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	**MODELO**	**PESO**	**DIÂMETRO DOS DISCOS**	**DIMENSÕES (AxLxC)**
RALADOR DE QUEIJO	RQ-15	18 kg	150 mm	400 x 235 x 475 mm

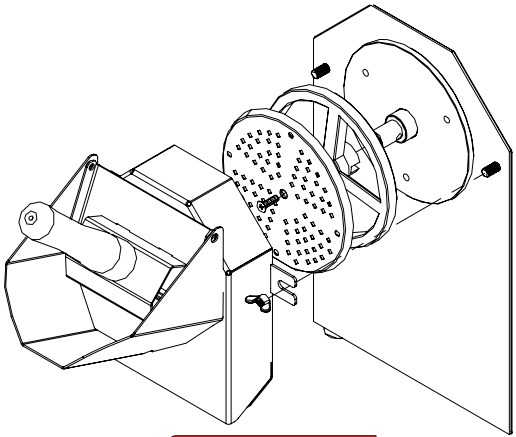
Máquina	Descrição	Potência	Código
RQ-15	Motor Monofásico 1/4CV 127V 4P 60Hz	800 W	00480
RQ-15	Motor Monofásico 1/4CV 220V 4P 60Hz	600 W	00480
RQ-15	Motor Monofásico 1/4CV 220V 4P 50Hz	600 W	00535

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

TROCA DE DISCOS

Para trocar o disco siga os passos abaixo:

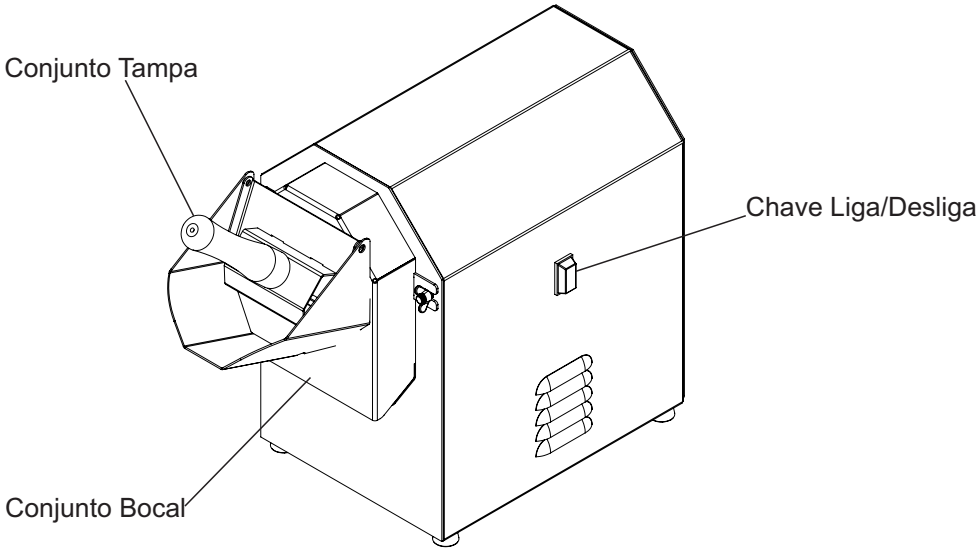
- Solte a porca borboleta girando-a no sentido anti-horário;
- Retire o conjunto bocal;
- Após isso pegue uma chave de fenda e solte o parafuso que prende o disco;
- Retire o disco e coloque o que irá ser usado no lugar;
- Com a chave de fenda aperte o parafuso novamente;
- Encaixe o conjunto bocal e prenda-o com a porca borboleta, girando-a no sentido horário.



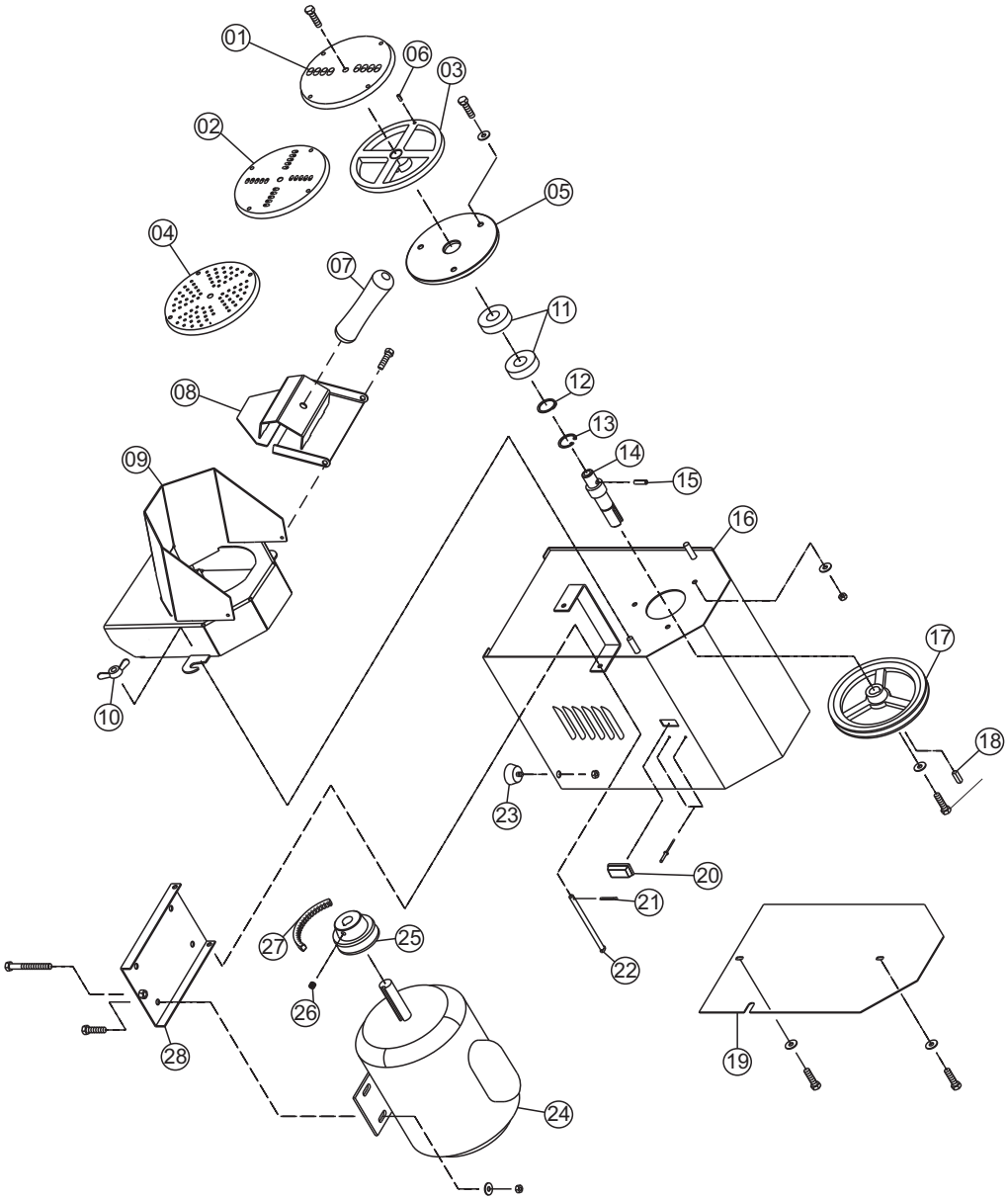
INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar seu RQ-15, siga os passos descritos abaixo:

1° Passo: Conectar o plugue na tomada;
2º Passo: Abrir o 'Conjunto Bocal';
3º Passo: Colocar o disco conforme sua necessidade de produção ver pág 5;
4º Passo: Fechar o 'Conjunto Bocal';
5º Passo: Abrir a 'Tampa Bocal' e adicionar o alimento;
6º Passo: Fechar a 'Tampa Bocal';
7º Passo: Pressionar o chave 'Liga';
8º Passo: Para desligar seu equipamento, pressione a chave desliga.



VISTA EXPLODIDA MÁQUINA



ITEM	DESCRIÇÃO	RQ-15
1	Disco Desfiador	00174
2	Disco Desfiador	00173
3	Volante Nylon	04169
4	Disco Ralador	00172
5	Mancal Injetado	00171
6	Pino Elástico	00974
7	Cabo da Tampa	04154
8	Conjunto Tampa	04160
9	Conjunto Bocal	04159
10	Porca Borboleta	00321
11	Rolamento	00020
12	Anel Elástico E20	00969
13	Anel Elástico I47	00971
14	Eixo Mancal	00191
15	Pino Elástico 6x30	00976
16	Conjunto Fechamento	01686
17	Polia Z-165	00884
18	Chaveta 06x06x20	00994
19	Fechamento Traseiro	01688
20	Interruptor Tecla Unipolar	03914
21	Contra Pino	00985
22	Pino Dobradiça Suporte Motor	01683
23	Pé de Borracha	00375
24	Motor ver Pág 6.	xxxxx
25	Polia Z-55	00412
26	Parafuso Allen	00820
27	Correia Z 625	00633
28	Conjunto Suporte Motor	03326

MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza retire o plugue da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não podera ser submergida para limpeza.
- Para a limpeza interna solte o bocal e utilize uma espátula e um pano úmido.
- Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

OBS: Deve-se limpar sempre os discos após o uso.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento.

2 - Se a máquina não tem força: O produto a ser processador não pode ser muito macio , tente congelar.

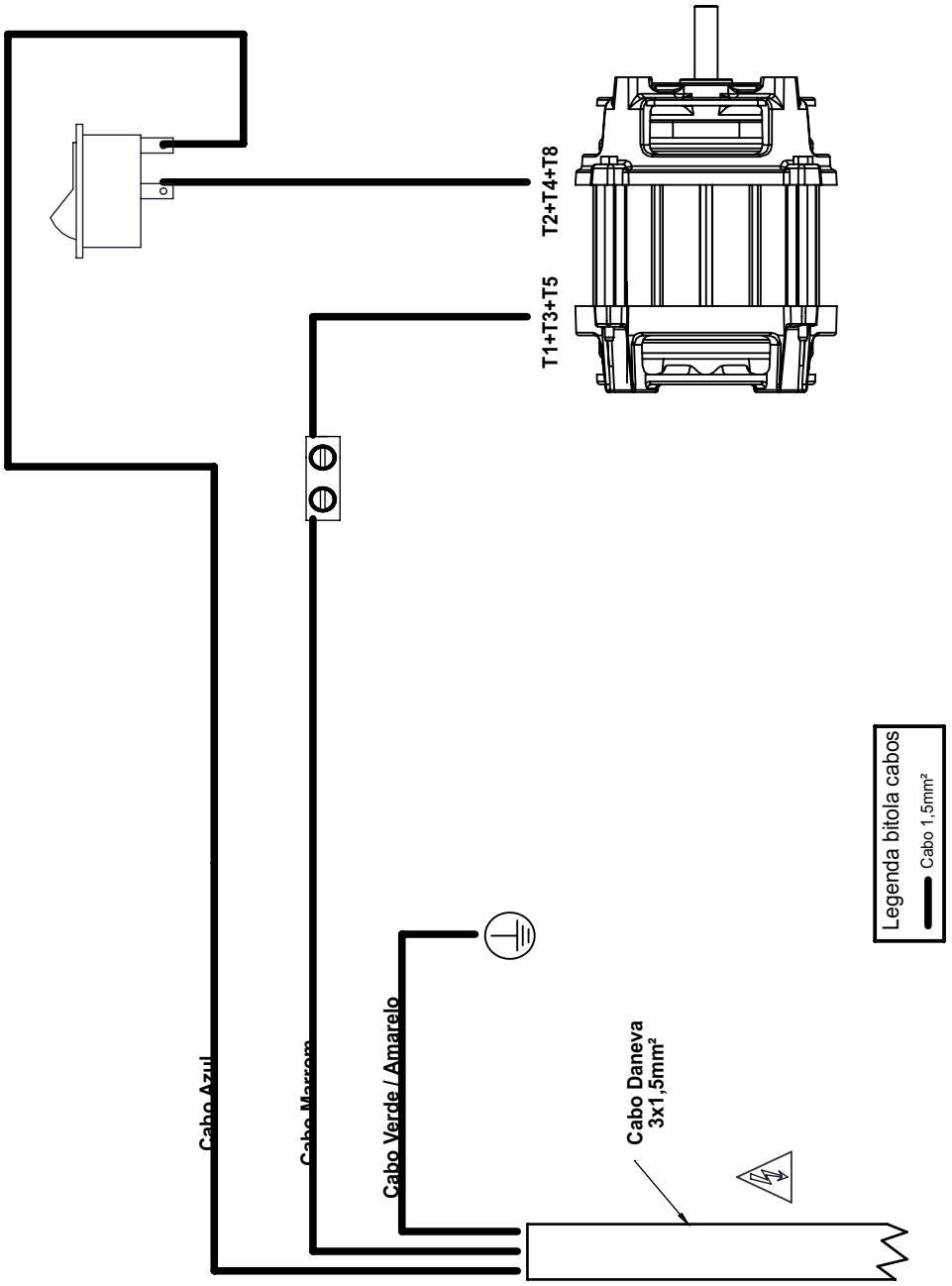
3 - Se a máquina não rala ou desfia com eficiência: Verifique se os discos estão bem afiados.

4 - Se o disco não gira: Verifique se o pino guia está encaixado corretamente.

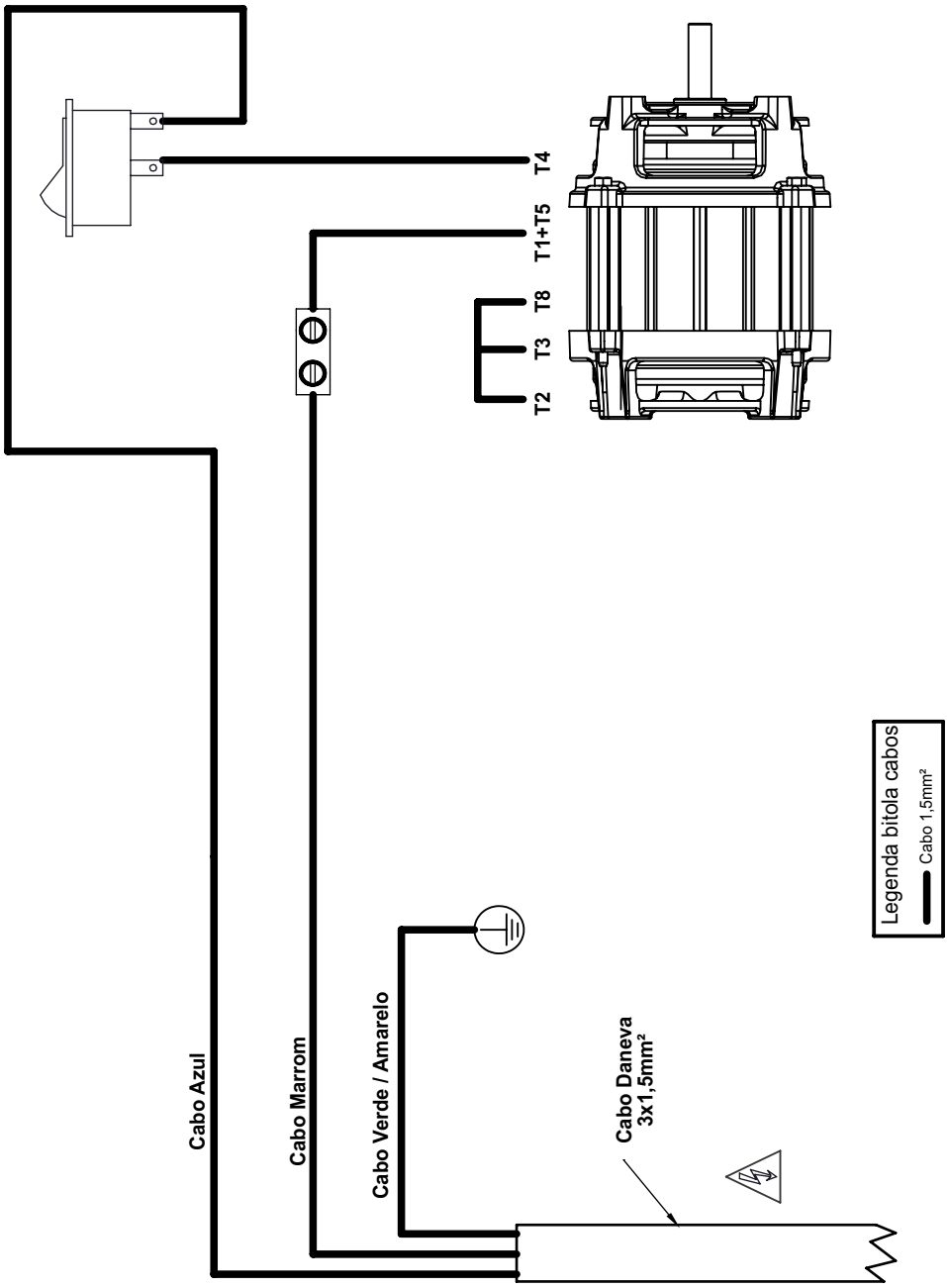
Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso RQ-15.

ESQUEMA ELÉTRICO RQ-15 127V



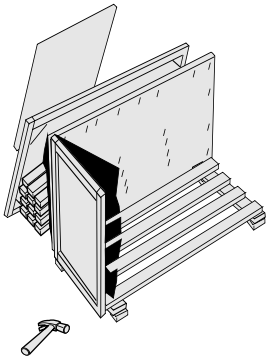
ESQUEMA ELÉTRICO RQ-15 220V

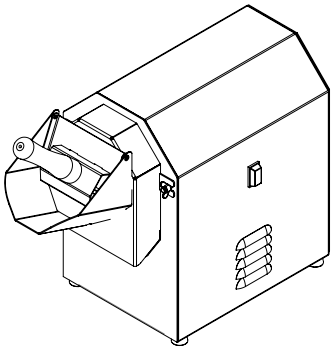


VERSIÓN EN ESPAÑOL

ENTREGA DEL PRODUCTO

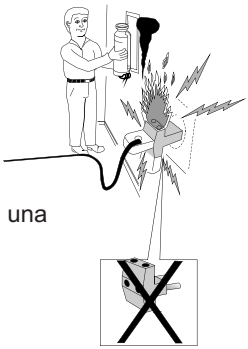
Al recibir el producto, se recomienda el cuidado y la inspección para detectar cualquier daño que surja de transporte, tales como:
- Arrugada y los riesgos de la pintura;
- Piezas de rotura;
- La falta de piezas a través de la violación de la manada.





INSTALACIÓN

Los siguientes procedimientos se deben realizar para la mejor seguridad de usuario:



- Instale el equipo en un lugar bien ventilado;
- La instalación del equipo debe estar en una superficie plana;
- Deje un espacio de al menos 50 cm alrededor del equipo;
- Las piezas de metal son conductores de calor, por lo que antes de iniciar cualquier revisión de mantenimiento que el equipo esté completamente fría;
- Comprobar que la tensión de la red es el mismo que su equipo.
- Para un correcto funcionamiento, este aparato debe ser instalado a una temperatura de 5 ° C a 25 ° C.
- Nunca utilice extensiones o "T" para la conexión de los equipos;
- No retire el conector de tierra del cable de alimentación;
- Utilización llevado a 20A con pin 4,8mm según NBR 6147.

Si no se ajustan a estos procedimientos, contratar a un profesional calificado para el logro. Llame 0800-704-2366 y contacta con Asistencia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Diseñado como rallador de queso, es una herramienta versátil que realiza varias funciones, como las verduras de rejilla y de trituración, zanahorias, remolachas, rábanos, coco y queso. Cumple con el trabajo constante en las cocinas industriales, panaderías, panaderías y similares, con una gran cantidad de eficiencia, rapidez y calidad.

El queso rallador RQ-15 está hecho de acero al carbono SAE 1020 con acabado en pintura epoxi, y el gabinete completamente cerrado. Tener boquilla y la tapa de acero inoxidable 304, discos de acero inoxidable 430 y rodamientos blindados.

Para la consulta de recetas, por favor visite: www.gpaniz.com.br

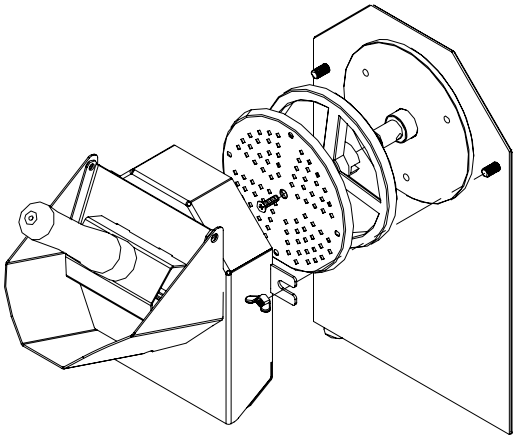
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS				
PRODUCTO	**MODELO**	**PESO**	**DIÂMETRO DOS DISCOS**	**DIMENSONES (AxLxC)**
RALADOR DE QUEIJO	RQ-15	18 kg	150 mm	400 x 235 x 475 mm

Máquina	Descriptíon	Potência	Código
RQ-15	Motor Monofásico 1/4CV 127V 4P 60Hz	800 W	00480
RQ-15	Motor Monofásico 1/4CV 220V 4P 60Hz	600 W	00480
RQ-15	Motor Monofásico 1/4CV 220V 4P 50Hz	600 W	00535

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

INTERCAMBIO DE DISCO

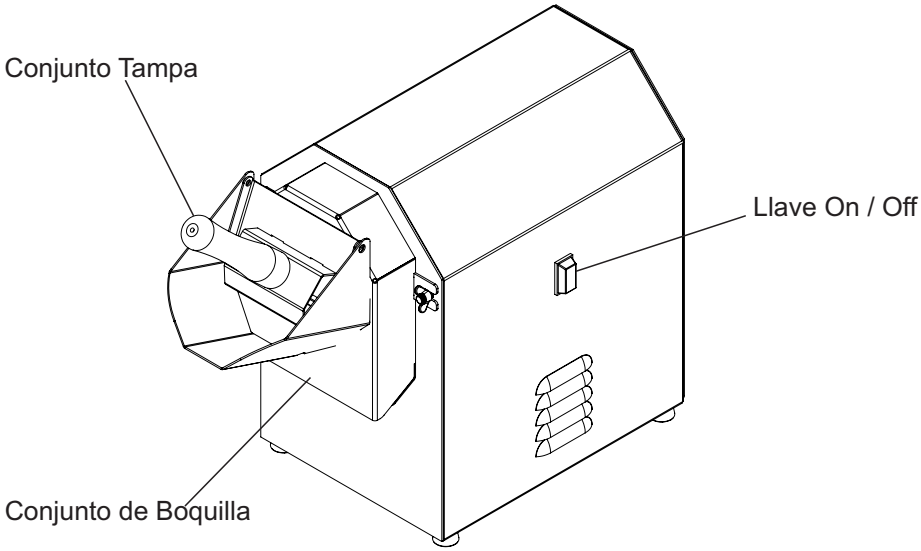
Para cambiar el disco siga los siguientes pasos:
- Afloje la tuerca de mariposa girándolo hacia la izquierda;
- Retire el conjunto de la boquilla;
- Después de esto tome un destornillador y aflojar el tornillo que sujeta el disco;
- Extraiga el disco y el lugar que se utilizará en su lugar;
- Con el destornillador apriete el tornillo;
- Fije el conjunto de boquilla y fijarlo con la tuerca de mariposa girándolo hacia la derecha.



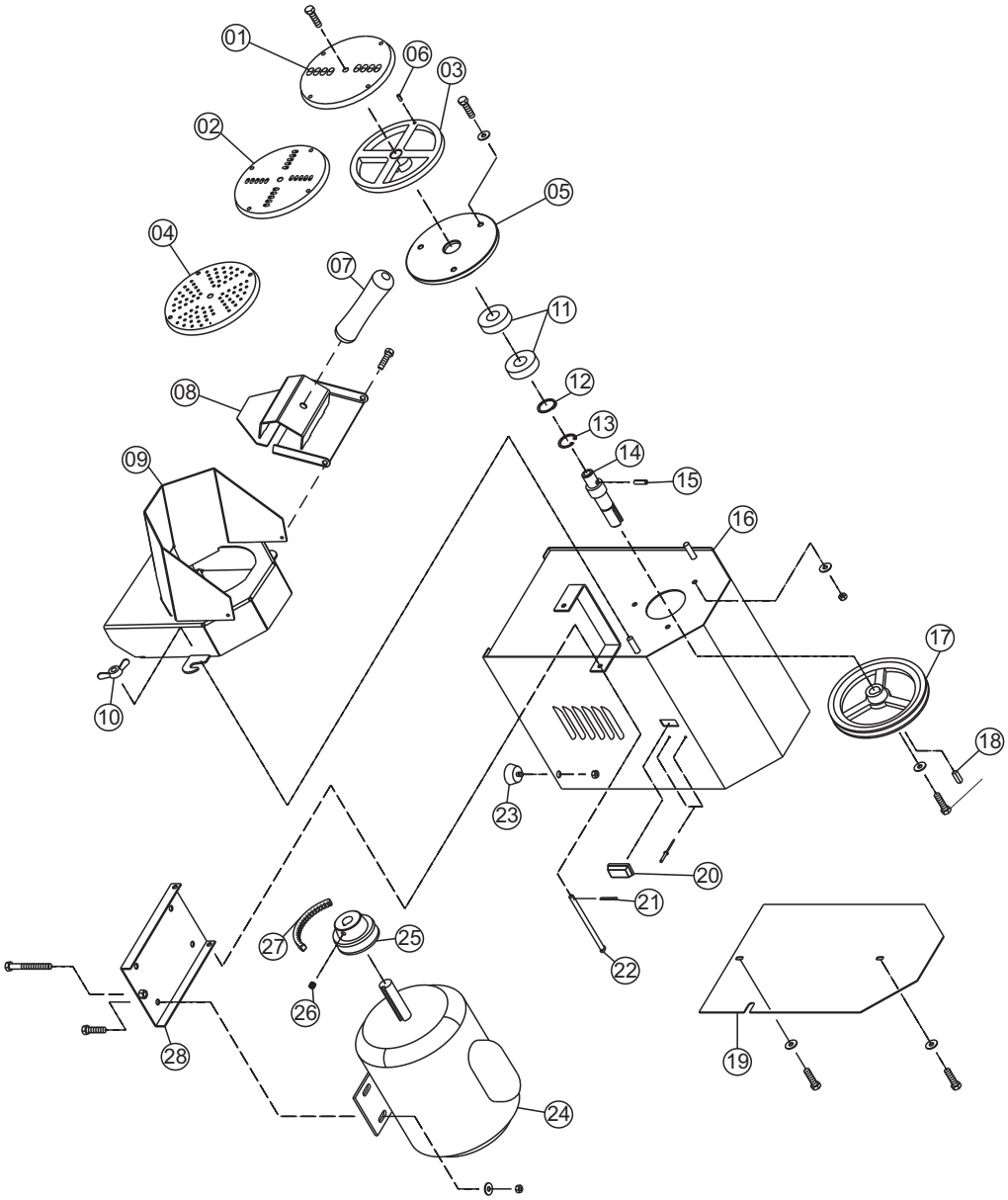
INSTRUCCIONES DE USO

Para conectar el RQ-15, siga los pasos a continuación:

Paso 1: Conecte el enchufe en la toma;
Paso 2: Abra el "surtidor Set ';
Paso 3: Coloque el disco como producción necesaria en la página 5;
Paso 4: Cierre la 'Boquilla Set';
Paso 5: Abra la 'boquilla Tampa' y añadir el alimento;
Paso 6: Cierre la 'boquilla de Tampa;
Paso 7: Pulse el botón 'On';



DESPIECE DE LÁ MÁQUINA



ITEM	DESCRIÇÃO	RQ-15
1	Disco Desfiador	00174
2	Disco Desfiador	00173
3	Rueda de Nylon	04169
4	Rallador Disco	00172
5	Rodamiento Inyectado	00171
6	Pasador Elástico	00974
7	Cubierta del Cable	04154
8	Conjunto Tampa	04160
9	Conjunto de Boquilla	04159
10	Tuerca de Mariposa	00321
11	Teniendo	00020
12	Anillo Elástico E20	00969
13	Anillo Elástico I47	00971
14	Rodamiento Eje	00191
15	Pasador Elástico 6x30	00976
16	Set Lock	01686
17	Polea Z-165	00884
18	Clave 06x06x20	00994
19	Cierre Trasero	01688
20	Llave de contacto unipolar	03914
21	Contra Pino	00985
22	Pas. de la bisa. de sop. del motor	01683
23	Pies de Goma	00375
24	Motor Consulte la página 6.	xxxxx
25	Polea Z-55	00412
26	Tornillo Allen	00820
27	Cinturón Z 625	00633
28	Conjunto de Soporte del Motor	03326

MANTENIMIENTO

El mantenimiento regular del equipo evita el desgaste prematuro de las piezas que trabajan juntos. Además del mantenimiento, usted debe hacer algunas comprobaciones:

- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según las especificaciones de las leyes locales y nacionales.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado con un cable de alimentación especial proporcionado por el fabricante o servicio autorizado, con el fin de evitar accidentes.

LIMPIEZA

- Antes de limpiar el aparato desconecte el enchufe.
- No utilice accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc.) que no ataquen a las piezas de acero inoxidable.
- Para la limpieza, se recomienda utilizar un paño húmedo con jabón suave. Nunca use la manguera de agua, ya que esto puede causar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos tales como artículos de motor y seguridad.
- Eliminación de los equipos debe hacerse siempre después de su uso. No utilice productos abrasivos, sólo jabón neutro.
- Este producto no debe limpiarse con chorro de agua.
- La máquina no puede ser sumergido para la limpieza.
- Para liberar la boquilla de limpieza interna y utilizar una espátula y un paño húmedo.
- Nunca use la manguera de agua, ya que esto puede causar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos, tales como artículos de motor y seguridad.

Nota: Siempre se debe limpiar los discos después de su uso.

APARICIÓN DE DEFECTOS

- En caso de mal funcionamiento del equipo antes de llamar al servicio técnico, compruebe si la máquina tiene los siguientes problemas:

1 - Si la máquina no se enciende: Compruebe que la tensión de la máquina corresponde al establecimiento.
2 - Si la máquina no tiene poder: El producto es el procesador no puede ser demasiado suave, intente congelación.
3 - Si no carretes delgados o máquinas de manera eficiente: Asegúrese de que los discos son muy agudos.
4 - Si el disco no gira: Asegúrese de que el pasador de guía esté bien asentada.

Hay realmente una necesidad de activar el Servicio GPaniz, si no está funcionando como se especifica en el equipo, tener la factura y el manual de instrucciones a mano y en contacto con el Servicio GPaniz. Esto le proporcionará una idea de los pequeños problemas que se plantean a su equipo y le dirá el entrenador asistente más cercano.

Para facilidad de repuestos, siempre citar la referencia de la máquina, en este caso RQ-15.

TERMINO DE GARANTIA

La compañía se compromete a garantizar y seis (6) meses en relación con el producto descrito a continuación, a partir de la fecha de venta al cliente final, bajo las siguientes condiciones y normas:

1) La compañía no cubrirá en ningún caso, y defectos en los riesgos de la pintura o de amasado derivados del transporte, que deben ser requeridos de la compañía en la entrega o recepción de las mercancías. Tampoco garantizará equipos expuestos a la intemperie, o que de cualquier forma después de su uso han sido demasiado tiempo sin correr, puede aparecer óxido en las piezas no lubricados movimiento.

2) La garantía no cubre el vidrio, bombillas, fusibles, interruptores, contactores, calentadores, termostatos, regulador de temperatura, relés, electroválvulas de agua y electroválvula de gas, debido a que son sensibles a las variaciones de los componentes eléctricos de tensión, no de transporte adecuado instalaciones no son adecuadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se daña, debe ser referido a la asistencia técnica de los respectivos fabricantes y debe haber un contacto previo con G.Paniz.

4) El cliente tiene derecho a la asistencia técnica en el lugar de uso de la misma máquina cuya medida es mayor que 0,360m³ o peso superior a 94 kg. Si el equipo no cumple con las medidas anteriores, se deberá enviar al Servicio Autorizado más cercano. Si se comprueba que ha habido mal uso o instalación inadecuada de los equipos, los gastos de estancia, desplazamiento y reparación correrán a cargo del usuario, incluso si el período de garantía.

5) La garantía de la fábrica se refiere a las máquinas en servicio y uso normal con defectos de material o de montaje. La fábrica se reserva el derecho de proporcionar asesoramiento y no permite que otros juzguen defectos aparecen durante el período de garantía. La garantía cubrirá el costo de la mano de obra, siempre y cuando se lleva a cabo por el distribuidor. Quedan excluidos de garantía los defectos o daños derivados de accidentes causados por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se hace responsable de los cambios en el producto, a menos que los cambios hechos por la fábrica.

7) Después de tres (3) meses de uso, se considera fuera de garantía todas las partes o accesorios que tengan un desgaste natural o acelerado, tales como rodamientos y sellos, los discos de Meat Grinder y la Alimentación Preparador; globo, pala y Espiral mezclador planetario; Modelado fieltros; trefilados, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Los ajustes, lubricación, ajuste y limpieza de los equipos, que surjan de su uso y funcionamiento, no serán cubiertos por la garantía y deben correr a cargo del propietario.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

El no llevar a cabo la revisión y lubricación constante de servicios en el Manual de instrucciones de los equipos;

El uso de piezas y componentes no originales y no se recomienda por la empresa;

La modificación del producto y posterior modificación de las características técnicas de operación, con excepción de las realizadas por la empresa;

El uso de maquinaria y equipo para funciones distintas de las especificadas por el fabricante;

El vencimiento de la garantía.

Nota: Para es elegido cualquier demanda de los Tribunales de Caxias do Sul (RS), con renuncia a cualquier otro, sin embargo el privilegio que es o será.

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a G.Paniz .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94 kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituidas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA
00	010113XXXXXX	220115XXXXXX	*
01	230115XXXXXX	-	

* Alterado conforme layout novo.

R.01

RQ-15

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
0800-704-2366
www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.
Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS
CNPJ 90.771.833/0001-49